48e Année. — N° 41. 11 Octobre 1931.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degruily. — Chronique. — Le Congrès des Bouilleurs de cru à Grenoble 345
G. Bènes. — Contribution à l'étude sur le Court-noué 348
E. Coupan. — Démonstrations contrôlées de motoculture à la foire de printemps d'Avignon de 1931 349
André Gros. — L'amélioration de la production laitière des brebis dans la région méridionale..... 354
Ed. Zacharewicz. — Culture du radis..... 358
Pierre Larue. — Premier octobre 1931 en Basse-Bourgogne 360
G. C. — Cultures associées : Vigne et Agropyrum..... 362
Bertin. — Questions diverses : Les vins de Mascara..... 362
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Journée de motoculture maraîchère organisée par la Cie P.-L.-M., les 10 et 11 octobre 1931 à Avignon. — Le 10e Congrès international d'oléiculture. 363
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le Congrès des Bouilleurs de cru à Grenoble

C'est le Syndicat national des bouilleurs de cru qui sauvera la Vigne. Telle est l'impression que m'a laissé le Congrès qui s'est tenu à Grenoble le 6 septembre.

A moins, toutefois, que les viticulteurs méridionaux ne commettent la faute de se mettre en travers, renonçant ainsi, pour le seul « Midi », aux avantages dont bénéficieraient toutes les autres régions de la France.

Il y a, en France, 2.500.000 bouilleurs de cru qui, avec leurs familles, représentent le quart du peuple français. C'est là une grande force, avec laquelle les gouvernements sont obligés de compter.

A Grenoble, se trouvaient réunis les représentants de 950.000 bouilleurs syndiqués; et, parmi eux, aucun dissident, l'accord est complet pour reconquérir la liberté de l'alambic.

Le Congrès était présidé par M. Dessein, président du Syndicat national, assisté de M. Ramel, Président de la Fédération de l'Isère, de M. Jules Hayaux, secrétaire général du Syndicat national et de M. Allemand, qui fut l'habile organisateur du Congrès. De nombreux membres du Parlement entouraient le Président.

Voici la motion qui a été votée à l'unanimité et avec enthousiasme :

« *Les membres du Congrès national des Bouilleurs de cru, réunis à Grenoble le 6 septembre 1931, à l'amphithéâtre Marcel Raymond, au nombre d'environ 1.200, représentant par des pouvoirs réguliers 950.000 bouilleurs, groupés dans des sections départementales ou locales de bouilleurs de cru et dans des fédérations et unions de syndicats agricoles, adressent aux 167 sénateurs qui ont signé la proposition de résolution de M. Damecour et à tous les membres de la Haute Assemblée qui l'ont votée, leurs sentiments de profonde gratitude.*

Ils félicitent chaleureusement le grand parlementaire qu'est M. Damecour, président du groupe des bouilleurs de cru du Sénat, de l'admirable discours qu'il a prononcé, au Sénat, le 3 juillet dernier, en faveur des bouilleurs de cru.

Certains d'être les interprètes des 2.500.000 bouilleurs français, qui représentent, avec leurs familles et leurs ouvriers, environ 10 millions de personnes, soit le quart de la population du pays, les congressistes affirment solennellement leur inébranlable volonté de lutter jusqu'au bout pour le retour à la loi de 1906, c'est-à-dire à la possession et à la jouissance du droit de propriété, de la liberté du domicile, droits séculaires et imprescriptibles.

Ils donnent mandat aux 167 sénateurs et aux 147 députés, qui ont bien voulu accorder leur haut patronage au Congrès de Grenoble, de continuer à mener, dès la rentrée, une action énergique au Parlement.

Ils comptent que l'année 1931 ne s'écoulera pas sans que le Gouvernement n'ait proposé la suppression de l'exercice chez les bouilleurs et le retour à la liberté du travail, conformément à la volonté du Sénat.

Si, par impossible, des obstacles étaient dressés sur le chemin de la libération, ils font confiance aux parlementaires amis, sans distinction d'opinions politiques, pour les écarter, en laissant de côté toutes préoccupations étrangères à cette question et, en mettant, le cas échéant, par voie d'interpellation, le Gouvernement en demeure d'exécuter le vote de la Chambre Haute ».

J'ai souvent entendu soulever l'objection suivante : « Le Ministre des Finances n'acceptera jamais le retour au privilège, qui lui ferait perdre 50 ou 100 millions de francs. »

Même s'il était vrai, cet argument me semble mal placé dans la bouche des viticulteurs.

Comment ! Rien que par le droit de circulation et la taxe de luxe, la viticulture fournit au Trésor un *bon milliard de francs* ; et vous iriez vous apitoyer sur le sort du Ministre des Finances, si ce milliard se trouvait écorné d'un dixième ou d'un vingtième.

Mais il n'est pas exact que le retour au privilège doive, forcément, faire une brèche dans les recettes du Trésor.

La démonstration en a été faite par M. Dessein au Congrès de Mâcon en 1930, et reprise au Sénat par M. Damecour, dans la séance du 3 juillet dernier.

Voici le texte de la communication de M. Dessein :

« L'argument fiscal d'abord. Il se résume à ceci : Le retour à la liberté privera le Trésor de recettes considérables.

Combien les droits ont-ils rapporté en 1929. Un peu plus de 220 millions pour un budget de plus de 50 milliards ! Une goutte d'eau dans l'océan budgétaire. Et c'est pour autant, qu'on soumet au carcan de l'inquisition près de deux millions et demi de Français. D'ailleurs pour que cette recette disparaisse, il faudrait supprimer les droits. Or, personne ne l'a jamais demandé. Nous réclamons seulement qu'ils soient perçus à la *circulation* et non à la *consommation*. Et il n'est pas prouvé qu'il en résultera une diminution des encaissements du Trésor. Chose *a priori* paradoxale, c'est le contraire qui a chance de se produire, l'expérience est décisive en ce sens. Voici en effet des chiffres.

La loi du 31 mars 1903 réglemente la consommation familiale et impose l'exercice. Elle sévit de 1903 à 1906 et sombre dans la tragédie d'Artois. La loi du 27 février 1906 rétablit la liberté. Voyons les résultats, d'après les statistiques du Ministère des Finances :

Moyenne de la production annuelle pour la période 1900-1901-1902 (période de liberté) : 381.741 hectolitres d'alcool pur.

Moyenne de la production pour la période 1903-1904 et 1905 (période de réglementation) : 289.274 hectolitres d'alcool pur.

Moyenne de la production pour la période 1906-1907 et 1909 (période de liberté) : 444.404 hectolitres d'alcool pur.

Le chiffre de la production augmente donc en temps de liberté et diminue en temps de réglementation. Mais le chiffre des recettes ? La proportion sera évidemment moins sensible, en raison de la suppression du droit à la consommation. Et néanmoins, les *droits perçus par l'Etat resteront supérieurs*, pendant les *périodes de liberté*. Pour la période de 1900-1903 ils portent sur un million 462.000 hectolitres, alors que pendant la période 1903-1906 ils n'atteignent qu'un million 421.000 hectolitres. *La réglementation* entraîne donc une *perte sèche pour le Trésor*.

La même comparaison pourrait être faite pour les périodes qui ont précédé et suivi la loi du 30 juin 1916 qui nous a ramené au régime de la restriction. Cette comparaison est rendue difficile par le chevauchement de la guerre, la mobilisation ayant influé fatalement et considérablement sur la production en lui enlevant un grand nombre de producteurs.

Mais nous avons l'expérience récente de la loi du 28 février 1923. J'ai entendu le Ministre des Finances d'alors s'écrier, à propos de cette loi qui a permis la distillation à domicile et accordé l'allocation de 10 litres à tous les récoltants : « C'est un trou de 50 millions dans le budget ». Au lieu d'un trou, ce fut un surcroît de recettes pour l'exercice 1923-1924, de 66 millions 204 000 francs par rapport à l'exercice 1921-1922 et pour l'année 1924-1925, de 115 millions 820.000 francs.

La raison en est simple. Pour éviter les tracasseries de la Régie, le petit

récoltant, en période de restriction, ne distille pas on réduit sa distillation pour le plus grand détriment du Trésor.

L'argument fiscal se retourne en faveur de la liberté. C'est un point qu'ignorent trop souvent les défenseurs des bouilleurs de cru. »

*
* *

Lorsque nous aurons, nous viticulteurs, assez pataugé dans des lois inapplicables, nous reviendrons à la seule mesure d'efficacité permanente et certaine : la distillation libre de toutes entraves. Et le plus tôt sera le mieux.

L. Degrully.

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE SUR LE COURT-NOUÉ

Dans ma réponse au Docteur S. Cher (Roumanie), numéro du *Progrès Agricole et Viticole* du 26 juillet, page 91, j'insistais sur ce point que les états particuliers du sol qui paraissent constituer *le milieu favorable* au court-noué exercent aussi une influence mauvaise sur d'autres plantes. Je citais le sainfoin esparcette, la vesce et, à un degré moindre, l'avoine. Ces plantes cultivées dans les sols où la vigne se court-noue offrent un même symptôme : la brûlure des racines et des radicelles.

Et voici que la betterave souffre elle aussi, dans certains sols, d'une maladie analogue appelée « la brûlure » des racines.

Voici la substance d'une étude consacrée à cette maladie.

Parmi les maladies qui l'affectent — la betterave — il en est une connue sous le nom de « brûlure » des racines. *Elle peut être due aux pluies qui ont tassé le sol.* Si celui-ci contient une grande proportion d'éléments fins (sable ou argile) il a pu en résulter un tassement du sol à la partie superficielle qui a entraîné *le défaut d'aération* dont la jeune plante a souffert.

Il est d'ailleurs des terres où la maladie revient fréquemment, d'autres au contraire où elle est inconnue. Et cette propriété du sol de présenter facilement la « brûlure » de la racine quand il porte des betteraves **est en rapport étroit avec sa compacité et son degré d'humidité élevé**, toutes conditions rendant difficile la circulation de l'air à travers les particules terreuses.

Les sols favorables à l'altération de la betterave révèlent généralement à l'analyse une forte teneur en FER et en échange une proportion très faible de CHAUX.

Un auteur a signalé, il y a quelques années, *qu'à côté de cette influence* **très nette de la constitution physique du sol**, il existe certains facteurs d'ordre météorologique qui interviennent activement dans l'apparition et dans l'évolution de la maladie. Une longue période froide et humide dans le courant de l'été (1) doit faire craindre en sol propice la « brûlure » de la racine et celà pour deux raisons.

---

(1) C'est-à-dire au moment où la végétation de la betterave est le plus active.

D'abord *en provoquant un ralentissement dans le développement de la betterave et en* **créant un état général de la plante** *très favorable aux symptômes de décomposition, puis en modifiant la structure physique de la couche supérieure du sol qui se durcit et s'oppose ainsi à l'accès de l'oxygène de l'air jusqu'aux couches sous-jacentes.*

Un émiettement de la surface du sol par des binages est dans ces conditions très recommandable. *En outre de celà* **l'incorporation de chaux au sol quand bien MÊME IL S'AGIRAIT D'UNE TERRE CHIMIQUEMENT ASSEZ RICHE EN CET ÉLÉMENT** *ne pourra qu'être d'un utile effet, car la chaux agira alors non pas en tant qu'élément chimique, mais mécaniquement en diminuant la compacité de la terre et en favorisant l'émiettement.*

Dans l'étude ci-dessus parue récemment dans une revue d'agriculture, on peut remplacer le mot betterave par celui de vigne court-nouée et l'on a, en substance, tout ce que j'ai dit à propos du court-noué.

Cette étude s'applique particulièrement aux régions betteravières du nord, mais elle présente une telle analogie avec le court-noué de la vigne en région méditerranéenne qu'il est à peu près certain que, si on intercalait la culture de la betterave avec celle de la vigne, celle-ci se court-nouerait là où la betterave est atteinte de la « brûlure » des racines et que la betterave souffrirait de cette maladie là où la vigne se court-noue. Si l'expérience ne peut être tentée dans le nord où la vigne ne vient pas, elle peut l'être sur les bords de la Méditerranée. Il suffit pour celà de planter de la betterave dans les sols où la vigne est court-nouée.

Nous espérons bien que cette expérience tentera quelques-uns des nombreux lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole* désireux d'aider à l'étude d'un mal mystérieux et que nos savants professeurs pourront se livrer à des études très intéressantes.

Vu ce qui précède, j'avais de fortes raisons d'admettre que le court-noué est un état physiologique défectueux de la vigne qui semble dû à une mauvaise nutrition — que le sol est en l'occurence le grand coupable — de donner toute ma confiance à la chaux et de combattre Maître Ramon qui, dans un article paru dans *l'Eclair* de Montpellier il y à 3 ans, non seulement déniait à la chaux toute action heureuse sur le court-noué, mais estimait dangereux d'apporter de la chaux dans des sols qui n'en avaient pas besoin sous le prétexte qu'on rencontrait du court-noué dans des terres qui, à l'analyse, révélaient une assez forte proportion de calcaire.

D'ailleurs, dans un prochain article, je tâcherai de démontrer que l'action des calcaires du sol n'a rien de comparable avec celle de la chaux apportée comme amendement.

G. Bènes.

FOIRE DE PRINTEMPS D'AVIGNON 1931

DÉMONSTRATIONS CONTROLÉES DE MOTOCULTURE

Les démonstrations de Motoculture qui sont organisées chaque année à l'occasion de la Foire de Printemps d'Avignon ont eu, en 1931, encore plus de succès qu'auparavant. Elles ont réuni, en effet, non seulement un nombre, plus grand que de coutume, d'appareils puissants, destinés au

défoncement et aux autres travaux énergiques ou normaux, mais aussi une profusion d'appareils maraîchers et vignerons capables de rendre les plus grands services en culture légumière et dans les petites exploitations. Le Vaucluse et les régions avoisinantes tendent à devenir le paradis terrestre de la Motoculture !

Nous avons dû consacrer entièrement le peu de temps qui nous est dévolu à l'examen des appareils puissants. Aussi bien, à quelques exceptions près, les appareils maraîchers sont du type « charrue automobile », qui ne se prête pas aisément à une étude au dynamomètre ; il conviendrait surtout de mesurer la consommation de combustible en fonction du travail agricole accompli, mais ce genre de recherches nécessite beaucoup de temps, et ne peut être entrepris qu'en dehors de la présence du public. Au contraire, pour les gros appareils et notamment en ce qui concerne le défoncement, c'est la connaissance des efforts de traction que les engins sont capables de fournir qui importe le plus ; c'est à leur détermination que nous nous sommes attaché, avec l'aide précieuse de M. Jean Malterre, Chef de travaux à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon, auquel nous sommes heureux de témoigner ici notre gratitude pour l'intelligence, la conscience et le dévouement dont il nous fait profiter depuis plusieurs années.

Les expériences ont eu lieu, le 30 avril, sur le terrain habituel des démonstrations, à proximité de la station du Pontet. Vigoureusement remué tous les ans, le sol s'ameublit peu à peu et perd de sa consistance primitive. Il ne présente plus un appui aussi ferme qu'auparavant aux organes d'adhérence des tracteurs. Ceux-ci se trouvent, de ce fait, quelque peu handicapés et les efforts de traction qu'un type déterminé d'appareil peut fournir diminue, par suite, d'année en année. Nous ne pouvons évidemment reproduire ci-après que les résultats exacts de nos constatations ; mais il est équitable de prévenir les agriculteurs, qui nous feront l'honneur de lire ce petit rapport, de la cause réelle de cette diminution, qui s'est manifestée principalement par des patinages plus fréquents que de coutume, tant pour leur permettre de comparer les chiffres actuels à ceux des années précédentes quand il s'agira de marques déjà essayées à Avignon, que pour les mettre à l'abri d'erreurs possibles d'appréciation quand il sera question d'appareils présentés pour la première fois à ces belles démonstrations.

Voici maintenant le résumé des constatations et le résultat des calculs auxquels elles ont donné lieu :

MATÉRIEL ALLIS-CHALMERS

Tracteur à chenilles 35-41 CV. — Charrue bascule Bajac.

Profondeur des raies :	maxima.....	64 cm.
—	minima	54 —
—	moyen.....	61,5
Largeur moyenne		35 cm.
Efforts de traction :	calage à.....	3.600 kg.
—	maximum en travail.	3.500 —
-	minimum.....	2.600 —
—	moyen.....	2.900 —
Vitesse en travail :	à l'heure.....	2 km. 570
—	par seconde	0 m. 714

Puissance utilisée : 27,4 CV.

Tracteur à roues 19-30 CV. — Charrue Bajac à 3 corps, socs à carre'et.

Profondeur des raies : maxima..... 26 cm.
— minima..... 21 —
— moyen..... 24 —
Largeur moyenne du travail..... 90 cm.

Efforts de traction : maximum..... 1.000 kg. (3 personnes sur la charrue)
— minimum..... 400 —
— moyen..... 686 —
Vitesse en travail : à l'heure..... .. 3 km. 812
— par seconde..... 1 m. 059
Puissance utilisée : 9,7 CV.

Matériel Hanomag, a chenilles. — Moteur Diesel. Charru Carrière-Guyot

Trois essais différents ont été faits sur ce matériel :

a) *Raies de 0 m. 50 de largeur × 48 cm. de profondeur*

Traction moyenne..... 840 kg.
Vitesse moyenne : à l'heure..... 2 km. 668
— par seconde..... 0 m. 741
Puissance utilisée : 8,3 CV.

b) *Raies de 0 m. 50 de largeur et 46 cm. de profondeur*

Traction moyenne..... 750 kg.
Vitesse moyenne : à l'heure..... 2 km. 668
— par seconde..... 0 m. 741
Puissance utilisée : 5,6 CV.

c) *Raies de 0 m. 55 de largeur et 46 cm. de profondeur*

Traction moyenne..... 1.250 kg.
Vitesse moyenne : à l'heure..... 2 km. 480
— par seconde..... 0 m. 689
Puissance utilisée : 11,5 CV.

Matériel Caterpillar, a chenilles

1° *Type 30.* — Charrue bascule Carrière-Guyot

1er Essai. — Profondeur des raies : maxima... 52 cm.
— minima... 43 —
— moyenne.. 47 —
Largeur moyenne..... 57 cm.
Efforts de traction : maximum... 3.600 kg.
— minimum... 2.500 —
— moyen..... 3.130 —
Vitesse en travail : à l'heure..... 1 km. 562
— par seconde.. 0 m. 434
Puissance utilisée : 18,1 CV.

2e Essai. — Profondeur des raies : maxima... 47 cm.
— minima.... 38 —
— moyenne.. 44,5 cm.
Largeur moyenne..... 50 cm.

Efforts de traction : maximum.... 3.200 kg.
— minimum.... 2.600 —
— moyen..... 2.950 —

De nombreux arrêts occasionnés par le patinage ont empêché de mesurer a vitesse en travail.

3e Essai. — Profondeur des raies : maxima.... 45 cm.
— minima.... 39 —
— moyenne... 42 —
Largeur moyenne..... 50 —

Efforts de traction : maximum.... 1.900 kg.
— minimum.... 1.500 —
— moyen..... 1.725 —

Vitesse en travail : à l'heure..... 2 km. 055
— par seconde... 0 m. 571
Puissance utilisée : 13,1 CV.

4e Essai. — Profondeur des raies : maxima ... 61 cm.
— minima.... 57 —
— moyenne... 60 —
Largeur moyenne..... 45 —

Efforts de traction : maximum.... 3.100 kg.
— minimum.... 2.300 —
— moyen..... 2.600 —
Vitesse : non mesurée

2e *Type 20.* — 1e Essai en labour, charrue Carrière-Guyot

Profondeur des raies : maxima... 51 cm.
— minima... 45 —
— moyenne.. 47 —
Longueur moyenne ..... 50 —

Efforts de traction : maximum... 2.200 kg.
— minimum... 1.700 —
— moyen..... 1.930 —

Vitesse en travail : à l'heure ..... 1 km. 825
— par seconde... 0 m. 507
Puissance utilisée : 13,0 CV.

2e Essai avec sous-soleuse Fondeur.

Profondeur du travail..... 0 m. 60
Largeur ..... 0 m. 45

Efforts de traction : s'enlise à..... 3.000 kg.
— maximum... 1.700 —
— minimum.... 1.300 —
— moyen..... 1.470 —

Vitesse en travail : à l'heure ..... 2 km. 704
— par seconde... 0 m. 751
Puissance utilisée : 14,1 CV.

3° *Tyge 15.* — Charrue recavaillonneuse

Profondeur non mesurée

Largeur du travail.....		1 m. 65
Efforts de traction :	maximum....	1.600 kg.
—	minimum....	1.400 —
—	moyen.....	1.500 —
Vitesse en travail :	à l'heure.....	2 km. 754
—	par seconde..	0 m. 765

Puissance utilisée : 15,3 CV.

4° *Type 10.* — Même charrue.

Profondeur non mesurée

Largeur du travail.....		1 m. 65
Efforts de traction :	s'enlise à....	1.400 kg.
—	max. en trav.	1.300 —
—	minimum....	900 —
—	moyen.....	1.100 —
Vitesse en travail :	à l'heure.....	2 km. 186
—	par seconde ..	0 m. 607

Puissance utilisée : 8,9 CV.

Matériel National, a chenilles, 25 cv. — Charrue Carrière-Guyot à déterrage automatique

Profondeur des raies :	maxima...	48,5 cm.
—	minima...	45 —
—	moyenne..	47 —
Largeur du travail.....		50 —
Efforts de traction :	patine sans s'enliser à.	2.500 kg.
—	max. en trav.	2.400 —
—	minimum....	1.500 —
—	moyen.....	2.010 —
Vitesse en travail :	à l'heure.....	1 km. 847
—	par seconde...	0 m. 513

Puissance utilisée : 14,2 CV.

Remarque. — Ce tracteur a été essayé également en remorquant, sur une partie non antérieurement labourée (allée centrale) une sous-soleuse Kirpy enfoncée de 0 m. 60. L'effort de traction a atteint 1.800 kg. ; au delà les chenilles patinaient. Le représentant nous a demandé d'inscrire dans le rapport que les chenilles de ce tracteur, qui est destiné à des terrains légers non caillouteux, ne sont pas du type normal ; les crampons n'ayant que 3 centimètres de saillie au lieu de 5 (dimension habituelle adoptée d'ailleurs par les autres marques), ne peuvent pas s'agripper suffisamment sur les cailloux enfouis en sol dur : d'où patinage sous un effort relativement faible. Nous donnons d'autant plus volontiers satisfaction à cette demande qu'au cours du labour le tracteur n'a commencé à patiner qu'à 2.500 [kilogr,, avec les mêmes chenilles spéciales.

Matériel Hofherton 35 cv. moteur semi-Diesel. — Charrue Carrière-Guyot

Profondeurs :	maxima	54 cm.
—	minima	49 —
—	moyenne	50,7 cm.
Largeur moyenne		50 cm.
Efforts de tractions :	maximum	2.200 kg.
—	minimum	900 —
—	moyen	1.400 —
Vitesse en travail :	à l'heure	1 km. 847
—	par seconde	0 m. 513

Puissance utilisée : 9,6 CV.

Matériel Treuil Blay. — Moteur Bruneau 6 CV. charrue Monnier

Profondeurs :	maxima	52 cm.
—	minima	49 —
—	moyen	50 —
Longueur moyenne		80 —
Efforts de traction :	maximum	1.500 kg.
—	minimum	700 —
—	moyen	1.230 —
Vitesse en travail :	à l'heure	0 km. 972
—	par seconde	0 m. 270

Puissance utilisée : 4,4 CV.

G. Coupan,
Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon
Membre du Comité Central de Culture mécanique.

L'AMELIORATION
DE LA PRODUCTION LAITIÈRE DES BREBIS
DANS LA RÉGION MÉRIDIONALE

Dans un article précédent, nous avons vu l'importance de la production du lait de brebis dans une grande partie des régions montagneuses du Midi de la France.

Si cette production a fait au XX^e^ siècle des progrès remarquables, elle est loin cependant d'avoir atteint un degré de perfectionnement satisfaisant. Les causes de ce retard sont multiples. Nous essaierons de les dégager, au cours des lignes suivantes.

Rendement individuel des brebis. — Au XVIII^me^ siècle, on évalue la production des brebis fournissant leur lait à Roquefort à 10 litres environ. Au cours du XIX^e^ siècle, cette moyenne s'élève progressivement, et au début de notre siècle on arrive à 80 litres par brebis. Il semble que l'on ait à ce moment atteint un palier puisque depuis 30 ans, la moyenne est restée pratiquement stationnaire. Est-ce à dire que l'aptitude laitière de nos brebis en

soit à son maximum de perfectionnement, et que nous devions nous considérer comme satisfaits de ce résultat ?

Rôle de l'alimentation. — Les résultats importants obtenus au cours du siècle dernier, l'ont été surtout par le fait d'une meilleure alimentation. C'est sur l'alimentation que les éleveurs ont porté toute leur attention. La culture des fourrages artificiels, l'emploi d'aliments concentrés et de racines fourragères ont transformé le régime des brebis. Si le troupeau trouvait à la belle saison une nourriture satisfaisante sur les pâturages, il était littéralement sous-alimenté à la bergerie, au cours de l'hiver. Les maigres réserves de foin souvent complétées par des fagots de branches d'arbres étaient distribuées avec parcimonie, le cultivateur craignant toujours de ne pouvoir faire la soudure au printemps. Les prairies artificielles ont rempli les granges, et le problème angoissant de l'alimentation du troupeau pendant la stabulation ne se pose plus. Or personne n'ignore qu'une nourriture abondante et continue est la condition essentielle d'une bonne production laitière. Ainsi s'explique la progression remarquable des rendements au cours du XIX^e^ siècle. Mais si l'alimentation peut beaucoup, elle ne peut pas tout. Il semble bien qu'elle ait donné tout ce qu'on est en droit d'attendre d'elle. A l'heure actuelle, un troupeau très bien nourri donne un hectolitre de lait par campagne laitière et par brebis. C'est là un très beau résultat, et rares sont les troupeaux qui atteignent ou dépassent cette moyenne.

Possibilités de la sélection laitière. — Si l'on envisage l'avenir, il n'y a qu'un procédé susceptible de provoquer une amélioration notable des rendements, c'est la sélection et le choix des reproducteurs, dont les éleveurs de brebis se sont d'une façon générale assez désintéressés jusqu'à ce jour. L'application à l'espèce ovine de cette méthode zootechnique qui a donné pour l'espèce bovine des résultats si remarquables, permettrait à la courbe des rendements en palier depuis bientôt 30 ans, de reprendre sa marche ascendante.

Pour se rendre compte de tout ce que pourrait donner une sélection tant soit peu rigoureuse de nos brebis, il suffit de considérer les résultats obtenus à la bergerie pépinière d'Ourtiguet, chez M. Carrière, en 1925.

Sur les 47 brebis constituant la bergerie d'élite, les productions suivantes ont été enregistrées :

1	brebis,	a donné.....	182	litres
8	—	plus de.....	160	—
3	—	—	150	—
4	—	—	140	—
6	—	—	130	—
6	—	—	120	—
5	—	—	110	—
8	—	—	100	—

La moyenne des 47 brebis a été de 128 litres. Il faut insister sur le fait que le troupeau contrôlé a été placé dans les conditions ordinaires de la pratique. Les animaux numérotés étaient mélangés au reste du troupeau.

L'examen de ces quelques chiffres montre que la sélection n'est pas sans objet puisque les rendements observés varient du simple au double. Ces chiffres nous font entrevoir les résultats importants que l'on pourrait espérer dès le début par la sélection de familles laitières.

Influence de la race. — On a beaucoup discuté sur l'influence de la race sur la production laitière. Il est certain qu'il existe des races beaucoup plus laitières que celles qui sont exploitées dans nos régions méridionales, notamment certaines races des régions maritimes septentrionales. Mais on ne saurait transplanter dans le Midi de la France ces races de régions aux pâturages riches et au climat maritime, ni même faire avec elles des croisements fréquents, sans aller au devant d'un désastre. Nous avons des races locales excellentes adaptées au climat et aux pâturages de nos régions. Il faut chercher à les améliorer par la sélection.

Certains éleveurs s'orientent dans une voie différente et cherchent à améliorer la population ovine de nos régions dont la conformation laisse tant à désirer, par des croisements avec des races améliorées, notamment avec le Southdown et l'Ile de France. Ils obtiennent ainsi des animaux dont la conformation et les rendements en viande sont bien supérieurs à ceux des animaux du pays, sans que l'aptitude laitière ne paraisse diminuée. Ce dernier fait mériterait d'être confirmé par un contrôle sévère de la production des brebis métisses.

Il serait très intéressant pour les cultivateurs d'avoir des animaux de bonne conformation pour la boucherie. Ils pourraient ainsi orienter facilement leur élevage vers la production de la viande dans le cas où les circonstances économiques les obligeraient à renoncer à la production du lait. Mais à côté de ces éleveurs qui pratiquent méthodiquement les croisements en pleine connaissance de cause, nombreux sont ceux qui introduisent du sang de races améliorées à tort et à travers, sans aucune méthode. On arrive ainsi à avoir une population très mélangée dans laquelle on a peine à retrouver des animaux de race pure. C'est ainsi que dans certains concours, nous avons pu voir des béliers dits du Larzac présentant des caractères très nets de Lacaune, de Southdown, d'Ile de France. Je ne pense pas que notre élevage ait rien à gagner d'une telle confusion. Il serait temps que les éleveurs se mettent d'accord sur la ligne de conduite à adopter.

Le sevrage. — L'amélioration la plus urgente à réaliser pour avoir des reproducteurs de choix est à coup sûr la modification du système de sevrage tel qu'il est pratiqué couramment dans les régions où les brebis sont traites. On sait que les agneaux sont sevrés à 25 jours d'âge pour permettre à l'éleveur de traire le plus tôt possible. Un sevrage aussi précoce a les conséquences les plus désastreuses sur la croissance des futurs reproducteurs. Le jeune animal dépérit immédiatement et sa croissance subit un retard dont il se ressentira toute sa vie. La condition essentielle du succès de l'élevage est d'avoir des reproducteurs robustes dont la croissance s'est faite sans à coup. Pour cela, il est absolument nécessaire que les jeunes profitent du lait maternel jusqu'à l'âge de 2 mois à 2 mois 1/2.

Le bélier. — Ce premier point étant acquis, il faudrait que les éleveurs de nos régions se pénètrent de l'importance du bélier dans un élevage. Est-il encore besoin de prendre la défense du géniteur mâle ? C'est lui qui joue le rôle principal dans la transmission des qualités laitières. Plus que les brebis, un bélier de bonne souche laitière est capable en peu de temps d'améliorer grandement la production d'un troupeau. C'est dire l'attention que l'éleveur devrait porter au choix et à l'entretien du bélier. Au lieu de cela, le bélier est considéré comme un gêneur, une bouche inutile pendant 10 mois de l'année. Il traîne une existence misérable, cloîtré dans un coin de la bergerie, on le

sort le moins possible et on le réforme de très bonne heure alors qu'il commence à peine à remplir son rôle. Nous touchons ici à une des erreurs fondamentales de l'élevage. Le bélier, élément primordial de l'amélioration du troupeau, est sacrifié à un âge tel que l'on n'a pas eu le temps de vérifier ses qualités de géniteur. Prenons l'exemple d'un bélier né au début de 1930 et qui fera la lutte pour la première fois en juillet 1931 à l'âge de 18 mois. Ses filles ne seront saillies qu'en juillet 1933 et c'est seulement au début de 1934 que nous pourrons contrôler leur première lactation. Il faudra bien attendre la deuxième lactation en 1935 pour se faire une idée exacte de la puissance laitière de notre bélier. A ce moment, celui-ci aura 5 ans passés et c'est à cet âge seulement que nous serons à même de porter un jugement certain sur sa valeur. Nous voilà bien loin de ce qui se pratique couramment. En 1935 le bélier en question aura eu depuis longtemps un remplaçant et probablement ce dernier aura-t-il été déjà remplacé à son tour. La conservation des béliers jusqu'à un âge avancé est donc indispensable si l'on veut pratiquer la sélection.

Le contrôle laitier. — Il existe pour les ovins des caractères laitiers comparables à ceux que l'on observe dans l'espèce bovine. Le volume du pis, l'existence de trayons supplémentaires, l'importance de l'irrigation de la mamelle, la couleur jaune des muqueuses, l'abondance des papilles buccales sont autant de signes qui ont leur intérêt, mais auxquels il importe de ne pas attribuer une valeur exagérée.

En réalité, le contrôle de la production laitière individuelle est le moyen le plus sûr, sinon le plus commode à appliquer, pour dépister les bonnes laitières. Il est peut-être utile de souligner les difficultés particulières auxquelles se heurte le contrôle laitier des brebis. Personne n'ignore les conditions dans lesquelles s'effectue la traite. C'est une opération délicate, longue, coûteuse. Très souvent dans les gros troupeaux la brebis passe successivement dans les mains de deux ou trois trayeurs. Le moins expérimenté commence à traire ce qu'il peut et le fin trayeur du troupeau vide la mamelle à fond. Le lait de chaque brebis se trouve ainsi réparti dans plusieurs récipients. Dans le cas où la brebis est traite par une seule personne, le contrôle est encore délicat du fait de la faible quantité de lait recueillie par animal. Il en résulte de toute façon une complication certaine d'une opération qui est déjà difficile par suite du manque de main-d'œuvre spécialisée et des frais supplémentaires importants. C'est pourquoi les particuliers peuvent difficilement pratiquer le contrôle laitier. Les collectivités au contraire sont toutes désignées pour se charger d'une pareille entreprise. Il serait du plus haut intérêt que les Syndicats d'élevage ou les Offices agricoles organisent dans un certain nombre de troupeaux un contrôle laitier qui permettrait d'isoler quelques familles grandes laitières qui pourraient être ensuite multipliées.

L'essai qui a été réalisé à la bergerie d'Ourtiguet a montré que la conformation des bonnes laitières n'était pas toujours aussi satisfaisante qu'on l'aurait voulu et que les jeunes béliers issus de celles-ci étaient souvent défectueux à ce point de vue. C'est là un écueil à éviter. La sélection laitière pour ne pas aller au devant d'un échec, doit porter sur des animaux bien constitués. Il faut éliminer sans faiblesse les animaux ne présentant pas une conformation impeccable.

La sélection est rendue difficile au début par le fait que la production de chaque brebis n'est pas constante dans le temps. Elle varie beaucoup d'une

année à l'autre sans que l'on puisse prévoir le sens de cette variation. En comparant les rendements des brebis et de la bergerie d'Ourtiguet en 1924 et 1925 on constate que si dans 15 cas la production de 1925 a été nettement supérieure à celle de 1924, par contre pour 10 brebis elle a été inférieure. L'amplitude de ces variations peut être grande. C'est ainsi qu'une brebis de 4 ans qui avait donné 172 litres en 1924 n'a donné que 104 litres en 1925. Pour une autre au contraire de 2 ans 1/2, le rendement est passé de 91 litres en 1924 à 161 en 1925.

Conclusion. — L'amélioration de la production laitière des brebis est du domaine des possibilités immédiates. Maintenant que l'alimentation a fait les progrès nécessaires, il serait relativement facile par un choix judicieux des reproducteurs et l'organisation de centres de contrôle laitier, de provoquer en quelques années une amélioration notable du troupeau et de ses rendements en lait. C'est ainsi qu'on pourrait espérer atteindre rapidement une production moyenne de 100 litres par brebis. Ce serait un résultat des plus heureux pour les régions dont le lait de brebis est la principale ressource.

André Gros,
Professeur d'Agriculture à Rodez.

CULTURE DU RADIS

Comprend deux races bien distinctes :

a) *Le Raifort Radis ou Radis (Raphanus sativus radicula)* qui se distingue par sa racine charnue, peu volumineuse, de couleur très variable, blanche, rose, rouge, violette ou jaune. Les variétés nombreuses diffèrent par la nuance, la forme de la racine, la précocité. Sous le rapport de la forme, cette race comprend deux groupes.

1° *Radis courts*, à racine napiformes, arrondie, plus ou moins renflée à la base.

2° Radis oblongs ou Petites Raves.

b) *Raifort noir* ou *Radis noir* ou *gros radis* ou *Raifort des Parisiens*, (*Raphanus sativus niger*) a une racine plus volumineuse, noirâtre à l'intérieur, à chair blanche, ferme, compacte, d'une saveur piquante.

Racine ? Le radis est cultivé pour ce qu'on appelle la racine, qui est à proprement parler, la partie inférieure de la tige avec la racine pivotante.

Origine. — Le *Raphanus sativus* est originaire de l'Asie tempérée. Il est cultivé depuis plus de deux mille ans. Il s'est répandu dans les jardins depuis les temps historiques les plus reculés, de la Chine et du Japon, jusqu'en Europe. Comme il se sème fréquemment autour des cultures, on ne peut préciser son point de départ. On ne l'a pas trouvé à l'état spontané d'une manière certaine, il s'était sans doute échappé des cultures, et ce ne serait qu'à l'état spontané qu'on l'a rencontré en Asie et dans l'Europe Méridionale.

Certains botanistes pensent que le *Raphanus sativus* est simplement un état particulier, à grosse racine et à fruit non articulé, du *Raphanus Raphanistrum* (*Raifort sauvage ou Ravenelle des champs*), plante très commune en Europe.

Faits en faveur ou contre cette hypothèse. — R. Raphanistrum, silique articulée, c'est-à-dire étroite de place en place, et les graines sont contenues dans chaque article.

R. Sativus, silique continue et forme une seule cavité intérieure.

Cependant on a observé dans le *R. Sativus*, tantôt des siliques uniloculaires, tantôt des siliques articulées.

Donc, d'après ce fait, le *R. Sativus* pourrait être un état paticulier du *R. Raphanistrum.*

R. Raphanistrum a des racines grêles.

R. Sativus a des racines charnues.

Cependant M. Carrière, jardinier en chef des pépinières du Muséum d'histoire naturelle de Paris (*Origine des plantes domestiques démontrée par la culture du Radis sauvage*, in-8, 24 pages 1869), semant des graines de R. Raphanistrum, a récolté, dès la 4e génération, des radis charnus, de forme et de couleurs variées, comme ceux des jardins.

En faisant l'expérience inverse, semant des *radis cultivés* dans un mauvais terrain, probablement on obtiendrait des R. Raphanistrum, c'est-à-dire des plantes à racines maigres, comme les siliques deviennent, en pareil cas, de plus en plus articulées.

Donc, le *R. Sativus* pourrait bien être une forme du *R. Raphanistrum* forme peu stable, déterminée par l'existence de quelques générations dans un terrain fertile. Les anciens peuples non civilisés n'ont sans doute pas fait des expériences comme M. Carrière, mais ils ont pu remarquer des *R. Raphanistrum* venus dans des terrains fortement fumés, ayant des racines plus ou moins charnues, sur quoi l'idée de les cultiver a pu leur venir.

Cependant, le *R. Raphanistrum* est une plante d'Europe qui n'existe pas en Asie. Ce n'est donc pas de cette espèce que les habitants de l'Inde, du Japon, de la Chine, ont pu tirer les radis qu'ils cultivent depuis des siècles. D'un autre côté, comment le R. Raphanistrum, qu'on suppose transformé en Europe, aurait-il était transmis dans ces temps anciens au travers de toute l'Asie, sachant que les transports de plantes cultivées ont marché communément d'Asie en Europe?

Le radis appartient à la famille des Crucifères à la sous-famille des Siliqueuses, à la tribu des Raphanées.

Il peut être cultivé dans toute la France, mais à la condition qu'on le place dans un terrain de bonne fertilité non exposé à la sécheresse.

Les variétés sont très nombreuses et on les classe en variétés d'été et d'hiver. Parmi les variétés à cultiver sous chassis on prend de préférence le *Radis rond écarlate hâtif*, racine d'un coloris très vif, ferme et d'un goût très agréable, le *Radis à forcer rond rose à bout blanc*, jolie variété rose carmin très vif, à bout complètement blanc.

Pour cultiver en pleine terre : *Radis rond rose à bout blanc.* Belle et excellente variété extrêmement prompte à se former et convenant très bien pour la culture en pleine terre : chair blanche, ferme. *Radis rond rose*, rustique, chair blanche, légèrement teintée de rose. *Radis rond blanc*, chair blanche, ferme et agréable.

Pour semer en été : *Radis blanc demi-long*, très productif, peut être consommé six semaines environ après le semis. *Radis jaune [illegible]* se forme très rapidement, chair fine et ferme, piquante. *Radis Pernot, demi-long écarlate bout blanc*, rustique. Rave écarlate à bout blanc, R. d'Amiens, jolie petite rave précoce, de couleur très vive.

Radis d'hiver : *Radis noir gros long d'hiver*, très cultivé, racine cylindrique, de longue conservation.

Semis : En pleine terre, on sème les radis d'été dès la fin de l'hiver jusqu'en fin août, tous les 15 à 20 jours, pour en récolter continuellement jusqu'à cette époque. Les radis d'hiver se sèment de mai à juillet.

Le semis se fait à la volée, assez clair, on met ordinairement 3 à 4 grammes de graines par mètre carré. Pour les variétés à grosse racine on en met moitié moins. Il est fait sur des planches de 1 mètre de large, séparées par une bande de terre de 0 m. 50 qui sert de chemin pour la cueillette ; d'autres fois il a lieu parmi les romaines ou les choux fleurs que l'on vient de mettre en place. Enterrer très peu les graines 1 à 2 cent. avec du terreau puis on tasse le sol.

Soins : Les soins consistent à mettre un léger paillis aussitôt le semis fait et à donner des arrosages copieux.

La venue est très rapide et dure ordinairement 25 à 30 jours.

Culture sous châssis : Pour avoir des radis sous châssis, on établit des couches que l'on ensemence dès le mois de novembre, dès le mois de février les chassis sont remplacés par des paillassons, le semis se faisant toujours sur couche, mais à l'air.

Rendement : Un mètre de châssis peut fournir trois douzaines de paquets.

Production des graines : Pour récolter les graines, on doit semer les radis en ligne dans un endroit séparé et avoir soin de ne pas mélanger les variétés. Dès que les siliques jaunissent, on dispose les plantes coupées ras du sol en bottes. On les met à sécher et on opère le battage.

Ed. Zacharewicz
Directeur honoraire des services agricoles de Vaucluse

PREMIER OCTOBRE 1931

EN BASSE BOURGOGNE

Faute d'un point, Martin perdit son âne. Faute de deux degrés, la vigne perdit ses feuilles. A part cela le mois de septembre a justifié sa réputation de sécheresse. Mais quel brouillard le matin. C'est bien un temps de vendange ; laquelle a commencé prématurément à cause de la gelée. On aura donc comme l'an dernier un vin fruité, apte au mouillage dans le verre, recherché par les chefs d'établissements scolaires et hospitaliers, estimé sans doute des ligues antialcooliques.

* * *

La cave coopérative de Saint-Bris est la première vinerie mécanique de l'Yonne. Pour sa première année 1930, elle a traité 1.690 quintaux de vendange donnant 64 litres de vin blanc au quintal.

Il y a 44 vignerons qui ont récolté moins de 7 hectolitres. Le plus grand viticulteur a obtenu 50 hectolitres.

On a introduit dans le moût 2 kilogrammes de sucre par hectolitre ce qui a permis d'obtenir un vin de 9°2.

« Comme moi, vous savez, écrit le Président » que le vin de 1930 était

« dur « et peu agréable ». Les commerçants de Chablis l'achetèrent 240 fr. la feuillette de 136 litres.

Les frais totaux de vinification furent de l'ordre de 16 francs par hectolitre.

Il est probable que cette cave facilitera l'accession d'ouvriers au métier de vigneron, ce qui contribuera à la repopulation et à la surproduction.

***

A Chablis, il n'y a pas encore de vinerie mécanique, mais seulement une coopérative de vente et plusieurs syndicats qui attaquent ou défendent l'appellation « Chablis ».

Le Président de l'un d'eux a cité comme bénéficiaire de l'appellation un négociant qui aurait gagné mille francs par feuillette sur une vente de 200 feuillettes de vin blanc. Ceci prouve que le commerce exige une habileté spéciale. Vendre et produire sont choses différentes.

Si ce commerçant a agi illégalement, qu'on le condamne. S'il a agi légalement, qu'on le décore et qu'on l'imite à la production, sauf aux consommateurs à renoncer au vin trop cher !

Il paraît que les procès avec la Haute-Bourgogne ne sont pas terminés ; que des négociants ont écoulé sous le nom permis de « Grand vin de Chablis » des vins auxquels, légalement, on ne pouvait appliquer l'étiquette officielle « Grand Chablis », ce qui montre qu'il y a de grands grammairiens parmi les commerçants.

L'attention du ministre de l'Instruction publique doit être appelée sur eux pour les prochaines promotions violettes.

On n'a pas fini d'en voir de toutes les couleurs avec ces questions d'étiquettes. Le consommateur s'en amuse. Il désire surtout un bon vin, bon marché et bien servi.

A Chablis seulement il y a 46 crus, aussi propose-t-on de les abandonner pour se limiter à 15 noms de côtes. C'est bien assez pour dérouter le consommateur !

***

Tout le monde vendange en ce moment. La récolte sera plus abondante que l'an dernier et sans doute meilleure dans les pays tardifs à vins blancs.

Il n'y a naturellement pas de prix fixé. On vend à cent francs l'hectolitre le vin de Noah de 1930.

Les vendangeurs ne manquent pas grâce au chômage industriel.

Seulement les ouvriers des villes auront moins de crédit pour leur cure « uvale » annuelle de vin blanc « bourru ». Depuis de nombreux siècles la cure de moût existe en Bourgogne.

Les stations uvales y sont ambulantes. On en compte autant que de pressoirs dans chaque hameau, autant que de « mastroquets » dans chaque bourg.

Jadis elles suivaient les troupes sur des voitures à bras et dans le tonnelet des cantinières. On a « luxifié » tout cela.

Pierre Larue.

Gurgy-sur-Yonne, 1er Oct. 1931.

Dernière heure : Il pleut. Mais les feuilles grillées n'aspirent plus la sève. Il y aura légère augmentation en quantité, légère diminution d'acidité, légère augmentation des frais. Le résultat sera le même pour le vigneron.

P. L.

CULTURES ASSOCIÉES : VIGNE ET AGROPYRUM

J'ai été très intéressé par les articles publiés dans votre journal par M. A. Cadoret, sur la polyculture et les cultures associées, il y a là une indication très précieuse pour nos viticulteurs et je vous apporte une faible contribution à cette question à la suite de mon expérience.

Etant très pris par ma fonction de président d'une très importante association viticole, j'ai négligé la culture de mes vignes qui se trouvent dans un excellent terrain.

La culture de la vigne, pour qu'elle donne de bons rendements, exige beaucoup de soins et de très grosses dépenses. Etant très souvent absent de ma propriété, à cause de mes fonctions présidentielles, les rendements de mon vignoble ont diminué d'une façon considérable. Je dois avouer que j'ai réussi en même temps à faire de très sérieuses économies sur les frais de culture. Mes voisins, qui ne prenaient pas au sérieux mon système de culture, commencent à trouver maintenant que j'ai raison. En effet, l'un d'eux (le malheureux), qui exploite environ vingt hectares de vignes et obtient avec beaucoup de travail et de dépenses un peu plus de 250 hectos de vin à l'hectare, va payer cette année-ci environ 85.000 francs, alors que je ne paierai pas un sou de redevances, puisque je ne récolte que 750 litres par hectare.

J'ai obtenu ce résultat, en laissant se développer spontanément une plante très commune, l'agropyrum, qui maintenant est devenue une véritable culture associée à la vigne.

Je dois dire que l'agropyrum, que l'on appelle vulgairement le chiendent, n'a pas besoin d'être semé et qu'il pousse naturellement dans beaucoup de nos terrains.

Avec cette culture associée, je puis réduire très facilement la main d'œuvre au dixième de celle qui est nécessaire pour la culture normale de la vigne. Ainsi une exploitation viticole qui emploie en moyenne dix ouvriers par an, n'en aura plus besoin que d'un seul. Je n'ai pas besoin non plus avec ce système de me préoccuper de l'irrigation de mes vignes, l'agropyrum ne craignant pas la sécheresse. Et, comme je l'ai indiqué plus haut, cette culture associée me fait faire une économie considérable puisque je n'aurai aucune taxe ni redevance à payer. L'argent économisé c'est le premier gagné. J'entend beaucoup de viticulteurs qui font des critiques contre le « statut de la viticulture » ; je ne les comprends pas, ils n'ont qu'à faire comme j'ai fait jusqu'ici et, je vous le répète, la culture de la vigne associée à celle du chiendent, c'est le programme de la néo-viticulture ; celle de demain.

G. C.

QUESTIONS DIVERSES

Les vins de Mascara

Ce sont ordinairement des vins de haut degré, de 13 à 16°, rouges, rosés et blancs.

M. Bertin, ingénieur-chimiste à Alger, a déterminé leur teneur en glycérine. Voici les conclusions de son travail publié aux *Annales de Falsifications* :

« Les vins de Mascara renferment, en général, plus de glycérine que les vins analysés par Pasteur, Gayon et Laborde.

Les rapports $\frac{\text{glycérine}}{\text{alcool}}$ ne sont pas tous compris dans les étroites limites généralement admises.

Le caractère particulier des vins de Mascara mérite d'être signalé aux laboratoires qui peuvent être éventuellement appelés à les examiner.

Nos dosages, effectués avec beaucoup de précision, ne permettent pas d'établir la cause de cette teneur élevée en glycérine. Nous voyons en effet qu'il n'y a aucun rapport entre le titre alcoolique et la glycérine et que l'âge du vin n'est pas un facteur de premier plan.

Les vins qui proviennent de vendanges fortement sulfitées (N°s 12 et 25) ne sont pas les plus riches en glycérine.

Nous signalons toutefois que dans la région de Mascara les vendanges sont tardives, que la température est modérée pendant la cuvaison et que la fermentation des raisins, très sucrés, dure un mois environ ».

d'après Bertin.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Journée de Motoculture Maraîchère organisée par la Cie du P. L. M, les 10 et 11 Octobre 1931 à Avignon. — La Compagnie des Chemins de fer P. L. M. poursuivant l'action qu'elle a entreprise pour l'amélioration des cultures dans les régions desservies par ses lignes, organise à Avignon, les 10 et 11 Octobre prochain, en plein accord avec la Direction des Services Agricoles de Vaucluse et la Station d'Agronomie d'Avignon, des Journées de Motoculture maraîchère qui comprendront une exposition des appareils et des démonstrations de fonctionnement sur le terrain de la Station agronomique d'Avignon.

Il est inutile de souligner l'intérêt d'une telle initiative au moment où, pour lutter contre leurs concurrents étrangers, nos producteurs doivent chercher à comprimer le plus possible leurs prix de revient, et où les questions de main-d'œuvre posent des problèmes de plus en plus difficiles à résoudre.

Un grand nombre de maisons spécialisées dans ce genre de fabrication ont donné leur adhésion et nous ne doutons pas que les producteurs assistent, très nombreux, à cette intéressante manifestation.

Le 10e Congrès International d'Oleiculture. — Nous rappelons que le 10e Congrès international d'Oléiculture s'ouvrira à Avignon, le 8 Novembre prochain et que des excursions d'études en Provence et sur la Côte-d'Azur auront lieu les 10, 11, 12, 13 et 14.

Cette manifestation oléicole à laquelle participeront officiellement tous les pays du bassin méditerranéen, aura un intérêt exceptionnel, étant consacrée surtout aux questions relatives à l'huile d'olive

Nous engageons donc nos producteurs, mouliniers commerçants à y participer.

Le programme complet est envoyé sur demande adressées au Secrétaire Général M. H. Latière, Maire de la Roquebrussanne (Var).

Des forfaits excessivement réduits ont été établis pour le séjour à Avignon et pour les excursions.

Les inscriptions sont raçues jusqu'au 15 Octobre.

Des bons de réduction à 50 o/o sur les Chemins de fer pour se rendre à Avignon, sont accordés.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les Entrepôts parisiens ont présenté à peu près la même physionomie que la semaine précédente. Quelque demandes, en gros à gros, ont donné une certaine animation aux affaires. C'est ainsi que des vins d'Algérie 11° ont pu être traités à 200 fr. et des 12° à 215 fr. En vins nouveaux du Midi, il est encore arrivé un certain nombre de wagons, mais les prix l'ont présenté qu'une tenue relative.

Nous avons donné, dans notre numéro de samedi dernier, les cours établis le vendredi 25 septembre par la Chambre syndicale du Commerce en gros des vins et spiritueux du département de la Seine. On a pu constater que ces cours ont reflété, sur toutes les qualités, le mouvement qui a affecté les prix à la propriété dans le Midi et en Algérie.

Les commandes du commerce de détail ont suivi leur allure habituelle, la plupart des affaires traitées ne concernant que les quantités nécessaires à l'écoulement de peu de jours. Moins que jamais on semble disposé à faire des provisions.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 28 sept.	Cours du 5 octob.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°.....		Aramon plaine et	Aramon de plaine et
8 à 9°.....	Aramon 17,50 à 18 f. 50	supérieur 9,50 a 10 fr.	supérieur 8.50 à 9,50
9 à 10°.....	Montagne 19 à 20 fr.	Montagne et	Montagne et
11°.....	Blanc 19 à 20 fr.	costières de 11 à 12 fr.	costières de 11 à 12 fr.
11 à 12°.....	le degré	le degré à enlever	
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 29 sept.	Cours du 6 octob.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°.....	18,50 à 20 fr.	Vins rouges supérieurs	Vins rouges
9°.....	le degré	10,50 à 12 fr.	enlèvement immédiat
10°.....		Ordinaires 9,50 à 10 fr.	9 à 9 fr. 50
11°.....		l'hecto-degré	logé, 10 à 11 fr.
Rosé			Rosé et blanc de blanc
Blanc de blanc.....			pas d'affaires signalées

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins rouge, rosé, blanc, de 9,50 à 12 francs le degré.

Les beaux vins à haut degré sont recherchés à des prix supérieurs. La campagne des non logés semble terminée. Les affaires sont toujours très restreintes.

Alcools : Eaux-de-vie de marc et trois-six de marc : 620 à 640 francs les 100 degrés ; trois-six de vin, 680 à 720 francs les 100 degrés.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 25 sept.	Cours du 2 octobr.
—	—	—	—
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°.....		10,50 à 12 fr.	9 à 11 fr 50
9°.....	18 à 20 fr.	Blancs rosés	Blancs et rosés
10°.....	le degré	10 à 11 fr. le degré	10 à 11 fr. le degré
11°.....			
Vins rosés.....	Blanc 20 fr.		
Vins blancs.....			

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Vins rouges, récolte 1930 : Près Béziers : 800 hl., 7°5, 75 fr. ; près Béziers : 390 hl., 7°5, 76 francs ; près Béziers : 880 hl., 8°8, 100 francs.

Vins rouges, récolte 1931 : Près Pouzols : 350 hl., 9°9, 100 fr. ; près Béziers : 235 hl., 10°2, 103 francs ; près Lignan : 180 hl., 9°1, 86 francs.

— Affaires traitées du 22 au 30 septembre. — Une cave à Nissan, 1.200 hectos, bourret 11°, à 11 fr. le degré, vendue à la maison P..., de Sète ; une cave à Béziers, 750 hectos (peu coloré), 8°5, à 70 fr. l'hecto, vendue à la maison M..., de Béziers ; une cave à Béziers, 4.500 hectos, à 10 fr. 30 le degré, vendue à la maison X .. ; une cave à Béziers, 300 hectos, 11°2, à 110 fr. l'hecto, à la maison A..., de Cessenon ; une cave à Béziers 280 hectos, 9°5, à 90 fr. l'hecto, à la maison A..., de Béziers.

Pézenas - **Cours des vins du 3 octobre 1931 :**

Vins rouges, de 8 à 10 degrés, de 9,00 à 10 fr. 50 le degré ; vins rosés, de 10,00 à 11 fr. 00 le degré ; vins blancs, de »» à »»,»».

Olonzac. — Vins rouges 1930 : 12,00 à 14 fr. 00 le degré,. Vins nouveaux 1931, 10,50 à 11 fr. 50 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne. Cours du 3 octobre 1931 : 9,00 à 11 fr. 50 le deg.

Narbonne. — Chambre de commerce de Narbonne. — Cours moyen pratiqué du 25 septembre au 1er octobre : Vin du Narbonnais, 10 à 11 fr. 50 le degré, l'hecto nu.

Gruissan (Aude). — Quelques ventes de la récolte 1931 se sont effectuées en alicantes et carignants aux caves Camp Joseph, Astre Edouard, Bénonie Gaubert, Paul Castelbon, Pech Louis, Marie-Louise Carbonel, Prouchet Pierre, veuve Affre ; quelques autres petits lots se sont vendus de 11 à 12 francs le degré.

Toutes les petites parties pèsent 10 degrés et demi jusqu'à 12 degrés.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 8 à 12°, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50.

Corbières. de 10 à 13°, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 26 sept.	Cours du 3 octobr.
—	—	—	—
			Vins nouveaux
8°.....	Vins nouveaux	Vins nouveaux	9 à 11 fr 50
9°.....	18 à 20 fr. le degré	10,00 à 12 fr.	le degré
10°.....		Vins vieux 13 à 14 fr.	
11°.....		le degré	
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — La situation est caractérisée par le manque d'ordre du commerce extérieur et par la résistance de la propriété aux prix que ce commerce voudrait lui imposer.

Vente signalée : 150 hectos de vins de dix degrés, récolte 1930, de la Cave coopérative de Caudiès-de-Fenouillèdes, à 14 francs le degré.

LOIRET. — **Orléans** (Cote off. court. asserm.). — Vin rouge du pays Gris-Meunier. . à... Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 325 à 400 fr. Vin blanc de Blois, 300 à 375 fr. les 228 litres.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 30 sept. — Région : rouge, 10,00 à 11 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, »»,»» à »» fr. »» l'hecto-degré ; rosé, »»,»» à »» fr. »» l'hecto-degré.

GIRONDE. — Bordeaux (Ch. synd. court. ass.)

Vins blancs le tonneau de 900 litres (1929). — 1ers crus, 10.000 à 14.000 ; 2mes crus, 8.000 à 10.000 ; Bourgeois, Sauternes et Barsac, 6.000 à 7.000 ; 1er et 2me crus Sainte-Croix-du-Mont, 5.000 à 6.000 ; Loupiac et similaires, 4.000 à 5.500 ; Cérons, 4.500 à 5.000 ; 1er Graves supérieur, 4.200 à 4.800 ; Graves, 3.300 à 3.800 ; logé.

1re Côte de Bordeaux, Grande Côte, 2.600 à 4.000 ; Entre-Deux-Mers, Haut-Benauge, Libournais, Blayais, Bourgeais, Cubzadais, nu, 2200 à 3000.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 26 sept. 1931 :

Vin rouge, toutes qualités réunies, le degré, 9,00 à 10,75 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 9 fr. 00 ; vin rosé, le degré, 9,50 à 10;00, vin de distillerie, »,»» à » fr. »» le degré, propriété.

Oran. — Du 26 sept. 1931 :

Vin rouge, logé, premier choix, le degré 10,00 à 9,50.

Vins rosés, 9,50 à 10 fr. 00 le degré.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 675 à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 615 à 620 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 675 à 680 fr. ; trois-six marc 86° deg., 630 à 640 fr. ; eau-de-vie de marc 100°, 625 à 630 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 750 à »»» ; marc, 675 à 650 francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 6 octobre 1931.

	Courant	Novembre	4 de Janvier
Blé.....	163-163,50 P.	164-164,50 P.	166,50 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine .	86,25-86,50 P.	86,25 A-87 V	87,75 P.

GRAINES FOURRAGÈRES

Le Puy (Hte-Loire). — Vesces de printemps (rares) 110 à 120 fr. les 100 kg suivant qualité.

Nimes (Gard). — Luzerne de pays, 500 à 520 francs ; dito de Provence, 600 francs ; trèfle incarnat, 300 francs ; dito violet, 700 francs ; vesces grises, 100 francs ; dito blanches, 120 francs les 100 kilos.

Sisteron (B.-Alpes). — Sainfoin, 160 francs ; luzerne de pays, 300 à 400 fr. ; vesces de printemps, 90 à 95 francs les 100 kilos.

Toledo. — Grains de trèfle. — On cote en dollar et cents le bushel (36 litres 34) ; de pays disponible incoté.

TOURTEAUX D'ARACHIDE

Marseille, 2 octobre

Tourteaux d'arachide en coque Rufisque. Courant, disponible, » (»») octobre, 56 (50) ; novembre (56) décembre et janvier 56 (50) (id.).

Tourteaux d'arachide décortiquée Coromandel ordinaire. Disponible »»; octobre, 54.50 (id.) novembre 54 (id.) décembre et janvier 54,50 (id.).

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Octobre	Novembre	Décembre
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	106	106.50	108
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	90.50	91.50	92.50
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	104.50	105.50	106.50
Ammonitre 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	92	93	93
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse.....	138	139	140
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.....	108	108	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	95	95	—
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	103.50	—	—

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes franco gare grands réseaux Hérault, sauf pour cianamide (départ Marignac, Haute-Garonne).

COURS DU NITRATE DE SOUDE

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	104,50	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,50	111 »	111,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	105,75	106,75	107,75	108,75	109,75	110,75	111,75	112,25	112,72
Strasbourg	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,75	111,50	112 »	112,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. : superphosphate minéral 14, 29 à 34 fr. ; sulfate de fer, 31,00 à 35,00 logé gare de Sète.**

Montpellier — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 27 Septembre au samedi 3 Octobre 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	20.4	12.4	17.9	11 2	»	trac.	16.0	11.1	14.0	9.7	«	1.7
Lundi.....	16.0	7.5	19.0	9 8	«	trac.	15.3	6.9	16.1	9.6	1.0	trac.
Mardi.....	15.0	6.2	17.2	15.8	«	»	13.1	3 1	20.0	12.0	trac.	4.0
Mercredi ...	12.4	6.0	20.5	12 2	»	C.1	13.1	6.0	20.5	16 3	»	trac.
Jeudi.....	15.0	5.9	18.3	8.9	»	0.1	8.2	0.9	17.6	8.9	»	trac.
Vendredi ...	15.2	5.3	14.2	8.1	«	0.1	14.6	8.1	17.5	7.8	»	8.6
Samedi.....	15.2	11.0	14.8	5.3	«	»	18.0	10.9	12.5	5.4	«	«
Total....					«	0.3					1.0	14.3
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche ..	21.9	12.9	19.7	10.2	«	2.5	19.9	12.3	«	»	»	«
Lundi.....	16.6	9 7	18.7	10.0	«	1.4	14.5	6.6	19.5	9.7	trac.	0.1
Mardi.....	13.9	5.1	21.3	15.4	»	0.3	10.2	4 3	20.8	11.7	«	2.6
Mercredi ...	13 7	0.8	24.1	10.3	«	«	10.4	3.4	24.3	13.0	trac.	0.3
Jeudi.....	14.2	0 7	18.8	12 0	»	«	12.8	2.4	18.3	12.1	»	»
Vendredi ...	15.6	0.7	16 6	7.3	«	»	16.1	5.1	«	7.5	»	1.0
Samedi.....	14 7	6.4	17.0	2.7	«	«	15.2	8.2	15.6	4.3	»	0.2
Total....					«	4.2					»	4 2
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	18.4	11.2	19.0	7.8	«	«	18.2	10.1	18.8	8.9	»	trac.
Lundi.....	13.9	8.7	18.2	5.3	«	»	15.4	8.6	17.7	10.0	«	0.2
Mardi	11.9	6.0	23.5	12 0	»	»	12.1	6.0	19.7	12.0	»	2 4
Mercredi ...	10.5	0.9	27.0	8.0	»	»	11.5	4.5	20.4	13.5	«	trac.
Jeudi.....	12.6	—1.9	17.9	14.2	»	3.5	12.4	0 7	17.2	11.7	»	»
Vendredi ...	14 0	—2.3	16.0	5.7	»	1.7	14.0	2.4	16.7	9.4	«	1.9
Samedi	12.2	3.4	16.0	2.0	«	1.6	14.6	3.0	15.4	4.2	«	«
Total....					»	6.8					»	4.5
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	23.0	9.6	19.1	9.2	«	12.4	29.7	10.0	18.4	13 7	«	»
Lundi.....	18.3	10.5	20.5	14.4	»	2.0	19.5	10.1	«	13 3	»	»
Mardi.....	14.6	5.8	23.3	14.4	«	0.6	16.4	9.5	25.7	15 7	«	»
Mercredi ...	15.2	2.6	24.5	11.0	»	»	16.0	8.2	25.6	11.9	»	»
Jeudi	14.6	4.8	18.8	11.5	«	«	15.8	1.5	28.8	11.3	»	«
Vendredi ...	16.4	1.8	18.9	9.1	«	1.9	18.0	1.0	20.6	14.2	«	«
Samedi.....	17.8	3.0	17.6	6.6	«	»	20.0	3.6	17 3	9.4	»	trac.
Total....					»	16.9					«	«
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ..	22.5	10.4	20.8	11.6	»	1.5	22.0	5.8	22.6	7.9	0.2	6.2
Lundi.....	20.4	10.8	21.6	14.9	»	1.3	22.0	6.9	23.1	13.9	0 2	6.7
Mardi.....	16.1	5.7	24.6	14.0	«	«	22.6	8.1	25.0	8.3	0.2	0.2
Mercredi...	14.7	2.0	25.4	11.8	»	»	19.0	6.9	25.2	10.1	4.0	«
Jeudi.....	14.2	0.9	20.6	16.6	»	»	17.1	15.9	25.1	9.9	14.5	»
Vendredi ...	16.2	0.0	18.3	11 6	«	trac.	25.6	13.1	25.0	10 2	0.2	0.2
Samedi	18.8	2.0	17.6	7.8	«	»	27.2	8.0	26.3	12.0	«	0.4
Total....					«	2 8					19.8	13.7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	26.1	14.4	23.8	15 4	»	trac.	24.7	14 3	27.3	17.6	»	»
Lundi.....	23 8	17.6	23.4	16.6	«	«	25.0	14.2	26.1	15.0	«	«
Mardi.....	18 3	11.8	30.9	19 0	«	«	24.0	13.2	28 2	15.0	«	«
Mercredi....	16.8	10.1	23.1	15.8	«	«	25.6	17.0	30.2	15.6	«	«
Jeudi.....	17.8	8.4	25 1	19.3	«	«	25 3	15.2	26.6	15.3	«	«
Vendredi...	19.8	8.5	21.8	14.8	»	«	23.9	16.2	30.2	15.5	»	»
Samedi.....	22.2	9.6	19.2	12 8	«	«	22.4	15.5	26.9	14.3	»	«
Total....					«	»					«	«

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.